

ふるさとの良いものを 新しいカタチでお伝えしたい。

真冬になれば4mの雪に閉ざされる小千谷塩谷地区。

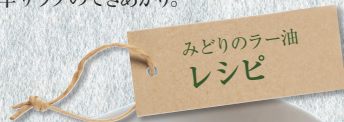
その土地でなければここまで立派に育たないと言われる大ぶりのかぐら南蛮。

その鮮やかな色とさわやかな辛さをラー油に凝縮しました。

塩谷農家と小千谷農業関係者の全面的協力を得て

初めて世に出たみどり色のラー油です。

新しくどこか懐かしい。香り立つさわやかな辛さをどうぞご賞味ください。



③トマトとモzzarellaのカプレーゼ



①トマトの酸辣湯(サンラタン)



②冷や奴



③サーモンのマリネ



④塩とラー油のサラダ

みどりのラー油
特徴

- 新潟県小千谷市の特産品変わり唐辛子「かぐら南蛮」から色と辛みを取り出した、みどり色のラー油です。
- かぐら南蛮特有のすっきりとしたさわやかな辛さです。
- 少し遅れてくる辛みが素材の良さを引き立てます。
- きれいなみどり色が料理の色合いを際立たせます。
- 小千谷市の商業・農業・工業連携商品です。

いつものメニューが変わる。 美味しさを引き出す魔法の一滴。

- ① いつものスープやラーメンなどに数滴垂らすと劇的な味の変化を楽しめます。
- ② 鍋物や冷や奴、そばうどんの薬味としてもお使いください。
- ③ トマトとモzzarellaのカプレーゼなど、オリーブオイルの代わりに。
- ④ 生野菜に塩とラー油をかけて、ちょい辛サラダのできあがり。

「かぐら南蛮」とは

新潟県小千谷市塩谷地区で栽培される独特な南蛮(とうがらし)。肉厚、大型で、さわやかな辛味が特徴です。ごつごつした外觀が神楽の面に似ていることから「かぐら南蛮」と呼ばれるようになりました。

